

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATE : 01 Mars 2022
A Suze la Rousse

Coût TTC : 258,00 €uros TTC
Coût HT : 215,00 €uros HT

Durée : 1 jour - 7 heures
Coût heure / stagiaire : 30,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 30

OPTIMISER L'ELEVAGE SOUS BOIS ET LA CONSERVATION DES VINS

Public concerné :
► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
► Comprendre les effets qualitatifs et organoleptiques du passage des vins dans le bois
► Maîtriser les pratiques techniques et œnologiques pour organiser un élevage en barrique ou avec la micro oxygénation adapté et valorisant pour le vin.
► Utiliser judicieusement les nouveaux produits. Copeaux et tanins.

Moyens pédagogiques :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :
► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

La conservation du vin et les conditions optimales pour l'élevage sont des contraintes majeures pour la vinification.

L'usage du bois de chêne, en France comme à l'étranger, est devenu un élément qualitatif majeur pour la finition et le profil organoleptique des vins. Cependant le choix du matériel et des techniques doit se faire selon des considérations œnologiques et économiques.

Elevage en barrique, incidences du bois et qualité des vins

- Historique de la barrique
- Etude de la structure et de la composition du bois de chêne : notion de grain,
- Préparation et traitement du bois de chêne : notion de chauffe,
- Elevage des vins en barriques : les phénomènes d'évolution physico-chimique,
- Les critères à retenir pour définir un type de barrique adapté au vin recherché,
- Valorisation des vins par l'utilisation de la barrique. Coût et renouvellement,
- Essais d'élevage sous bois sur les vins de la Vallée du Rhône,
- Incidences qualitatives des phénomènes dus à l'oxygénation,
- Importance de la Microoxygénation,
- Dégustation critique.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94